Mi450 - Photometer
ワイン分析　色-フェノール

Mi450はワインの色度・色調、フェノールを測定する専用フォトメーターです。ワイン製造ではフェノールおよび色度の測定は製造工程上、大変重要なファクターです。

ワイン醸造中のフェノール濃度および色度の増加はｐＨ，二酸化硫黄(SO_2)、溶存酸素等に影響を受けますが、もっとも大きな要因はアントシアニンとタンニンからの影響です。（下図）

弊社Mi450型をお使いいただくことでワインの色度、フェノール濃度を正確に、またシンプルな手順で測定を行っていただくことができます。研究室などでのご使用には最適な機種となっております。

専用のタングステン発光部と選光フィルターを採用した最新構造を持ち非常に高い精度と再現性での測定が可能です。

Step 1

色度、フェノールの測定を行うワインならびに試薬を添加したワインを用意いたします。

Step 2

各々のワインサンプルセルを計器測定部に挿入し測定を行います。

Mi450	色度・色調 & 総フェノール	
測定範囲	白ワイン	赤ワイン
色度 (I.C.)	0.000 ～ 1.000	0.00 ～ 15.00
色調 ($O.D._{420}/O.D._{525}$)	0.00 ～ 9.99	0.00 ～ 9.99
総フェノール (g/L)	0.000 ～ 0.750	0.00 ～ 5.00
再現性 色度 (I.C.)	平均誤差 ±5%	平均誤差 ±4%
色調 ($O.D._{420}/O.D._{525}$)	平均誤差 ±4%	平均誤差 ±4%
総フェノール (g/L)	平均誤差 ±4%	平均誤差 ±5%
検出光	タングステンランプ 選光フィイルター装置付 @420 nm, 525 及び 610 nm	
感知部	シリコンセル	
測定方式	比色法	
外部使用環境	0 ～ 50°C: 相対湿度最高 95%	
電源	4 x 1.5V 電池 (付属)	
オートオフ	約 15 分の未使用でオートオフ	
サイズ・重さ	225 x 85 x 80 mm 、0.5 kg	

別売り備品

Mi550-020　フェノール試薬セット (20 回分)
Mi550S1-040 ワイン溶剤 1 (4 x 100 mL ボトル)
Mi550S3-040 ワイン溶剤 3 (4 x 100 mL ボトル)
Mi0022　2000 µL ピペット (1 個)
Mi0023　2000 µL ピペット用先端チップ (4 個)
Mi0026　200 µL ピペット (1 個)
Mi0027　200 µL ピペット用先端チップ (25 個)
Mi0011　10 mL サンプル測定用ガラスビン部 (小タイプ、2 個)
Mi0014　測定ガラスビン用キャップ (2 個)
Mi0013　10 mL 測定ビン用内蓋 (2 個)

標準付属品

Mi450型 には下記の備品が標準付属いたします:
フェノール測定試薬セット20回分、ワイン溶剤 (8 x 100 mL), 2000 µLピペット, 200 µLピペット, 5 mL シュリンジ, 1 mL ショートピペット, 3 mL ピペット, 測定用ガラスビン２組, ビン内蓋, 測定ビンガラス面清浄用布、電池、和文取扱説明書

ワイン醸造過程でのアントシアニンとタンニンの生成量

ワイン種	熟成レベル	アントシアニン (mg)	タンニン (g)	種子タンニン (g)
Merlot	初期レベル	310	1.55	3.75
	熟成過程	881	2.40	2.18
	熟成時	784	2.14	1.54
Cabernet Sauvignon	初期レベル	350	2.10	1.95
	熟成過程	822	2.10	1.00
	熟成時	950	2.05	1.00
Cabernet Franc	初期レベル	291	1.66	2.75
	熟成過程	665	2.00	2.60

Milwaukee

www.milwaukee.jp